

4-6 JAS製品の品質状況

No.	種類名	JAS分析項目							JAS分析項目					容量・容器			No.
		一般状態 (注1)	色 (ロビント法) (注2)	水分及び ぎょう雑物 (%)	比重 (25°C/25°C) (注3)	屈折率 (25°C) (注4)	酸価	冷却試験 (注5)	けん化価	よう素価 (ウイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物価 (meq/kg)	上昇融点 (°C)	表示重量 誤差(注6)		容器の種類	
														差量g	表示量g		
1	精製大豆油	5-5-3	6-0.7	0.012	0.9191	1.4729	0.05	-	190.7	130.7	0.55	0.27	-	-	16,500	斗缶	1
2	精製大豆油	5-5-3	6-0.7	0.011	0.9193	1.4729	0.05	-	190.5	131.4	0.50	0.31	-	-	16,500	斗缶	2
3	精製大豆油	5-5-3	6-0.6	0.012	0.9190	1.4729	0.05	-	190.8	131.5	0.54	0.40	-	-	16,500	斗缶	3
4	精製大豆油	5-5-3	8-0.8	0.012	0.9187	1.4728	0.05	-	190.4	131.3	0.48	0.00	-	-	16,500	斗缶	4
5	精製大豆油	5-5-3	7-0.8	0.013	0.9187	1.4727	0.03	-	190.7	128.8	0.51	0.11	-	-	16,500	斗缶	5
6	精製大豆油	5-5-3	7-0.8	0.009	0.9190	1.4728	0.04	-	190.6	131.3	0.50	0.56	-	-	16,500	斗缶	6
7	精製大豆油	5-5-3	4-0.5	0.007	0.9190	1.4728	0.03	-	190.7	131.0	0.48	0.34	-	-	16,500	斗缶	7
8	大豆サラダ油	5-5-3	7-0.8	0.012	0.9191	1.4728	0.05	合格	190.6	130.1	0.52	0.50	-	-	16,500	斗缶	8
9	大豆サラダ油	5-5-3	7-0.7	0.011	0.9191	1.4729	0.05	合格	190.9	131.1	0.51	0.21	-	-	16,500	斗缶	9
10	大豆サラダ油	5-5-3	7-0.7	0.007	0.9192	1.4729	0.05	合格	190.6	131.2	0.53	0.22	-	-	16,500	斗缶	10
11	大豆サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.008	0.9188	1.4728	0.04	合格	190.8	130.5	0.47	0.30	-	-	16,500	斗缶	11
12	大豆サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.013	0.9188	1.4728	0.05	合格	190.7	131.1	0.50	0.00	-	-	16,500	斗缶	12
13	大豆サラダ油	5-5-3	5-0.5	0.012	0.9189	1.4728	0.04	合格	190.9	131.1	0.50	0.26	-	-	16,500	斗缶	13
14	大豆サラダ油	5-5-3	7-0.8	0.009	0.9190	1.4728	0.03	合格	190.7	130.9	0.50	0.44	-	-	16,500	斗缶	14
15	ごま油	5-5-3	※69-18.2	0.058	0.9192	1.4714	1.32	-	188.0	108.9	1.63	0.00	-	4.2	600	プラスチックびん	15
16	ごま油	5-5-3	※62-10.2	0.071	0.9197	1.4717	1.92	-	188.2	112.1	1.71	0.00	-	3.1	340	透明ガラスびん	16
17	ごま油	5-5-3	※69-11.0	0.033	0.9193	1.4717	0.72	-	188.4	112.0	1.55	0.00	-	2.9	150	透明ガラスびん	17
18	精製ごま油	5-5-3	12-1.2	0.026	0.9184	1.4713	0.06	-	188.6	111.3	1.15	1.30	-	3.9	200	透明ガラスびん	18
19	精製ごま油	5-5-3	9-1.0	0.016	0.9184	1.4715	0.13	-	188.4	111.4	1.33	1.49	-	4.1	300	透明ガラスびん	19
20	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.7	0.028	0.9163	1.4712	0.07	合格	188.0	114.2	0.90	1.25	-	1.2	1,000	プラスチックびん	20

No.	種類名	JAS分析項目							JAS分析項目					容量・容器			No.
		一般状態 (注1)	色 (ロビント法) (注2)	水分及び ぎょう雑物 (%)	比重 (25°C/25°C) (注3)	屈折率 (25°C) (注4)	酸価	冷却試験 (注5)	けん化価	よう素価 (ウイス法)	不けん化物 (%)	過酸化物価 (meq/kg)	上昇融点 (°C)	表示重量 誤差(注6)		容器の種類	
														差量g	表示量g		
21	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.7	0.028	0.9161	1.4711	0.05	合格	188.1	113.6	0.89	0.67	-	3.1	1,200	プラスチックびん	21
22	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.6	0.039	0.9160	1.4711	0.06	合格	188.1	113.6	0.90	0.30	-	1.0	400	プラスチックびん	22
23	なたねサラダ油	5-5-3	5-0.5	0.010	0.9160	1.4711	0.04	合格	188.0	113.4	0.85	0.20	-	1.1	1,000	プラスチックびん	23
24	なたねサラダ油	5-5-3	15-1.5	0.022	0.9159	1.4710	0.04	合格	187.8	112.2	0.88	3.43	-	7.3	600	紙	24
25	なたねサラダ油	5-5-3	6-0.7	0.022	0.9164	1.4712	0.05	合格	188.3	113.9	0.88	0.35	-	-	15,000	バックインボックス	25
26	こめサラダ油	5-5-3	22-2.2	0.034	0.9177	1.4709	0.03	合格	187.0	104.8	2.56	1.99	-	4.1	600	プラスチックびん	26
27	こめサラダ油	5-5-3	25-2.5	0.061	0.9175	1.4709	0.04	合格	186.5	104.5	2.40	2.39	-	3.6	600	プラスチックびん	27
28	調合サラダ油	5-4-3	8-0.9	0.021	0.9177	1.4722	0.05	合格	190.0	123.9	0.69	1.54	-	4.2	1,000	プラスチックびん	28
29	調合サラダ油	5-4-3	9-0.9	0.031	0.9178	1.4723	0.05	合格	189.1	125.9	0.70	1.91	-	7.8	1,000	プラスチックびん	29
30	調合サラダ油	5-4-3	9-0.9	0.023	0.9175	1.4719	0.03	合格	189.7	120.1	0.81	1.51	-	9.6	1,000	プラスチックびん	30